NOUVEAUTÉ

Puratos

CARAT DÉCORCREM

La magie des crèmes de décors Puratos CARAT

PatisFrance-Puratos vous invite à découvrir une nouvelle façon de glacer votre Opéra ou autres applications en toute simplicité avec une finition lisse et crémeuse.

Les CARAT Decorcrem

Crèmes de décor utilisées pour des applications à température ambiante, au frais ou en surgélation. Elles permettent :

- le glaçage d'Opéras, donuts, cakes moelleux et autres entremets
- l'enrobage de biscuits ou de cakes.





Avantages

- Texture très crémeuse et souple qui ne colle pas
- Bon goût de cacao noisette ou vanillé
- Bel éclat du produit fini
- Finition parfaitement lisse
- Facile d'utilisation (pas de tempérage, chauffer à 40°C)
- Stable à température ambiante
- Excellente tranchabilité
- Pas de craquelure
- Possibilité de colorer le Decorcrem Blanc pour varier vos finitions.





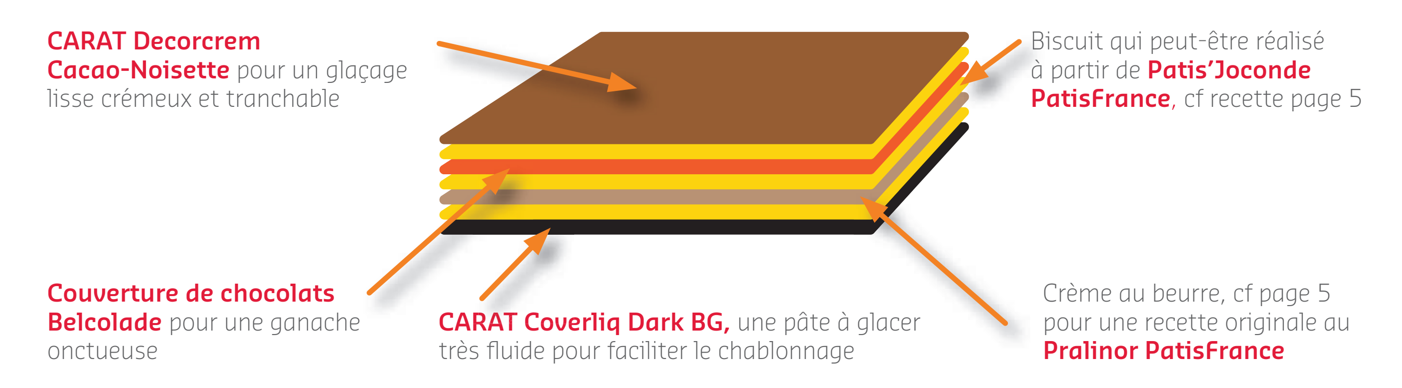
Disponibles en seau de 4 kg.
DLUO de 9 mois.

L'Opéra

l'incontournable de la pâtisserie

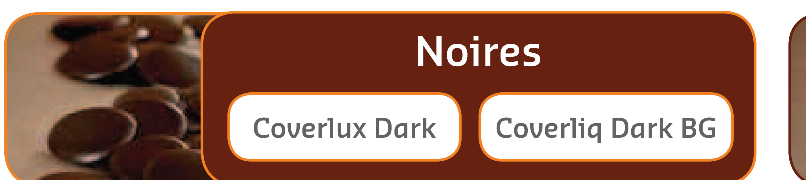
L'Opéra est un entremets constitué de biscuits imbibés de sirop au café, de crème au beurre et de ganache au chocolat, le tout glacé à la pâte à glacer. Aujourd'hui il est de plus en plus remis au goût du jour et revisité. Puratos vous propose diverses astuces pour réaliser vos Opéras.

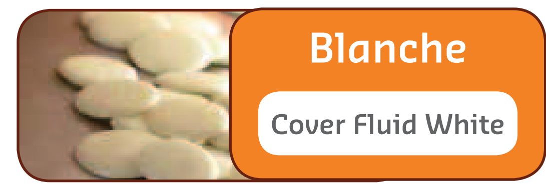
Découvrez l'offre globale d'ingrédients PatisFrance Puratos pour réaliser vos opéras



Les pâtes à Glacer Puratos CARAT, idéales pour le chablonnage d'Opéras

Nos pâtes à glacer CARAT, la touche cacaotée idéale pour vos opéras mais également toutes vos applications en pâtisserie, chocolaterie et boulangerie.





Disponibles en carton de 10 kg.
DLUO de 9 mois pour les noires et 6 mois pour la blanche.



Avantages :

- Bon craquant de nos pâtes à glacer
- Une excellente brillance
- Un bon goût proche du chocolat
- Une grande facilité d'utilisation ne nécessitant pas de tempérage.





La gamme de pâte à glacer CARAT

% CACAO perçu

Coverlux Dark

Coverliq Dark BG

Cover Fluid White

− FLUIDITÉ +

ENROBAGE / TREMPAGE

CHABLONNAGE

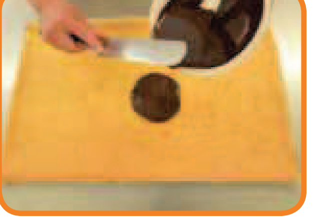
MOULAGE / DÉCOR

Pourquoi chablonner votre fond d'opéra ?

Le chablonnage consiste à mettre une fine couche de pâte à glacer sous le biscuit afin de:
- créer une barrière hermétique entre le biscuit imbibé et l'environnement
- permettre une meilleure prise en main de l'opéra avec une spatule (solidifie le dessous).











Chauffer votre pâte à glacer Coverliq Dark BG à 40°C.

L'étaler sur toute la surface du biscuit.

Opéra Praliné

Par Sébastien Pierron - Pour 1 Opéra 35 x 55 cm

Biscuit Joconde

(pour 3 plaques)

Ingrédients	g
Patis'Joconde PatisFrance	840
Eau	295
Œufs	165

Mode d'emploi

Mélanger les oeufs, l'eau et la préparation pâtissière au batteur avec le fouet pendant 4 min en vitesse rapide. Peser et étaler 400g à la palette sur une plaque recouverte d'un Silpat®. Cuisson four à sole: 215ºC pendant 8 min, ouras fermés.

Punch

Ingrédients	g
Eau	1100
Glucose	1100
Gelée Dessert PatisFrance	220

Mode d'emploi

Porter l'eau et le sirop de glucose à ébullition. Ajouter la Gelée Dessert. Puncher les biscuits avec le sirop chaud. Puncher le biscuit chablonné avec 300 g de punch. Pour les deux autres biscuits, puncher avec 250 g de punch pour chaque côté.

Ganache Oxanti

Ingrédients	g
Patiscrem PatisFrance	600
Belcolade Noir Oxanti 65%	300

Mode d'emploi

Porter la crème à ébullition, verser sur le chocolat. Réaliser une émulsion puis verser la ganache sur plaque. Laisser cristalliser. Dresser la ganache à l'aide d'une douille à chemin de fer.

Crème au Beurre Praliné

Ingrédients	g
Préparation pour Crème au Beurre PatisFrance	470
Beurre	590
Pralinor PatisFrance	240

Mode d'emploi

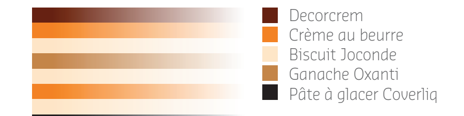
Réaliser la préparation pour crème au beurre. Une fois montée, ajouter le praliné Pralinor.

Montage

Chablonner le premier biscuit de pâte à glacer noire Puratos CARAT Coverliq Dark BG. Appliquer une feuille de papier sulfurisé, retourner le biscuit, le puncher avec 300 g de punch. Peser et verser 800 g de crème au beurre. Appliquer le deuxième biscuit, puncher le deuxième côté, puis dresser la ganache a l'aide d'une poche et de la douille à chemin de fer, lisser. Recouvrir avec la troisième feuille de biscuit. Puncher le deuxième côté. Verser le restant de crème au beurre, lisser. Couvrir l'Opéra d'une feuille rodhoïde. Réserver au réfrigérateur pendant une nuit.

Finition

Chauffer le Puratos Carat Decorcrem à 40ºC maximum. Lisser l'Opéra afin d'obtenir une couche fine et régulière. Décorer le dessus avec une feuille d'or.



- Decorcrem
- Crème au beurre
- Biscuit Joconde
- Ganache Oxanti
- Pâte à glacer Coverliq

Pralinor PatisFrance

Un praliné amande-noisette avec 55% de fruits secs pour un goût franc et intense.

Avantages :

- Praliné réalisé à partir de fruits secs rigoureusement sélectionnés avec des amandes pur fruit de l'amandier et des noisettes pur fruit du noisetier.
- Un praliné contenant 37% d'amande et 18% de noisettes.
- Fabriqué en parti sur une ligne reproduisant une méthode artisanale : cuisson en bassine de cuivre et masse broyée à la meule de granit.
- Une texture granuleuse qui lui confère ce côté très « authentique ».

Disponible en seau de 5 ou 15kg, DLUO de 9 mois.



Patis'Joconde PatisFrance

Préparation pâtissière idéale pour réaliser en seulement 3 pesées un délicieux biscuit Joconde aux amandes.

Avantages :

- Utilisation très facile : 1 seule cuve, 3 ingrédients et seulement 3 pesées
- Temps de réalisation rapide, 7 minutes seulement
- Qualité constante
- Produit à partir d'amandes « pur fruit » de l'amandier
- Riche en amandes (28 %), bon goût d'amande et présence de grains
- Bon étalement sur plaque
- Incrustations possibles
- Stable à la surgélation
- Pur beurre

Disponible en sac de 5 kg.

DLUO : 9 mois





